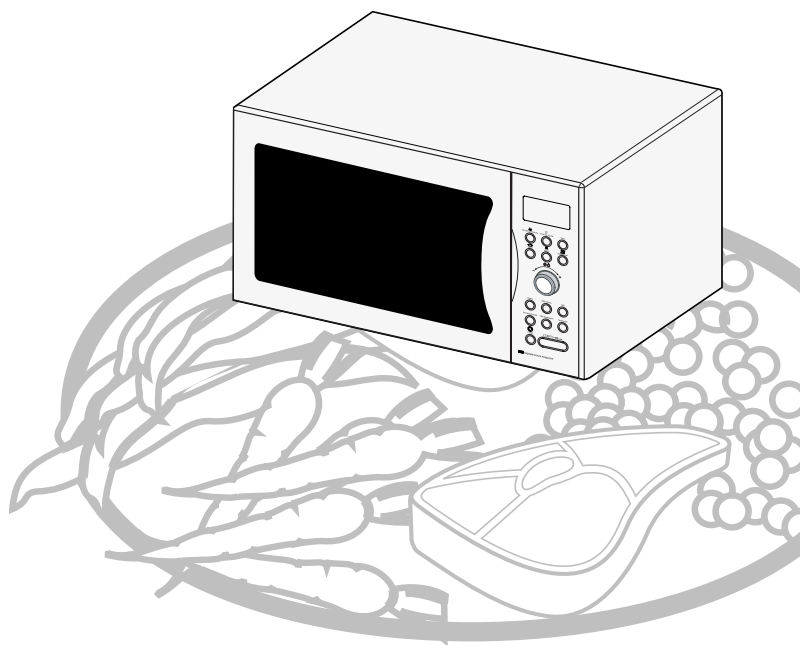


SAMSUNG

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Инструкции за собственика и готварски указател

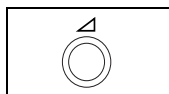
CE1071 / CE1071A



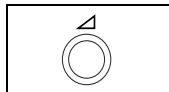
Указател за бързи справки	2
Използване на почистване с пара (CE1071A)	2
Командно табло	3
Фурна	4
Принадлежности	4
Как се използва тази книжка с инструкции	5
Мерки по безопасност	5
Монтаж на вашата микровълнова фурна	6
Задаване на времето	7
Проверка дали вашата фурна работи правилно	7
Как работи една микровълнова фурна	7
Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем	8
Готвене/претопляне	8
Нива на мощност и промяна на времената	9
Спиране на готвенето	9
Настройка на времето за готвене	9
Използване на функцията за автоматично готвене	9
Използване на функцията за автоматично претопляне	10
Използване на функцията за ускорено размразяване	11
Използване на функцията "бюфет"	12
Настройки за "бюфет"	13
Многоетапно готвене	13
Бързо предварително загряване на фурната	14
Готвене чрез конвекция	14
Печене на грил	15
Избор на принадлежности	15
Комбиниране на микровълни и грил	15
Комбиниране на микровълни и конвекция	16
Използване на функцията обезмисряване (CE1071)	17
Заклучване за безопасност на вашата микровълнова фурна	17
Изключване на звуковия сигнал	17
Указател за готварски съдове	18
Готварски указател	19
Почистване на вашата микровълнова фурна	27
Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна	28
Технически данни	28

Указател за бързи справки

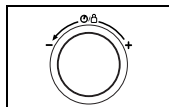
Искам да готвя храна



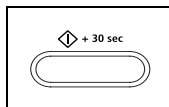
1. Поставете храната във фурната.
Натиснете бутона **Микровълни** (▲).



2. Натиснете бутона **Микровълни** (▲), докато се покаже съответното ниво на мощност.

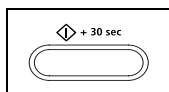


3. Изберете времето за готвене, като въртите **кръговия селектор** колкото е необходимо.



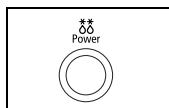
4. Натиснете бутона **Старт** (◇).
Резултат: Готвенето започва
◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.

Искам да добавя 30 секунди

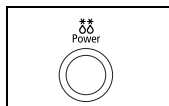


Оставете храната във фурната.
Натиснете **+30s** един или повече пъти – за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.

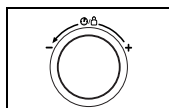
Искам да размразя ускорено храна



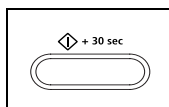
1. Поставете замразената храна във фурната.
Натиснете бутона **Ускорено замразяване** (☆☆ Power).



2. Изберете категорията храна, като натиснете бутона **Ускорено замразяване** (☆☆ Power), докато не се покаже желаната категория храна.



3. Изберете теглото, като въртите **кръговия селектор** колкото е необходимо.

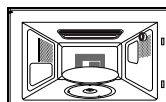


4. Натиснете бутона **Старт** (◇).
Резултат: Размразяването започва
◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.

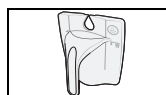
Използване на почистване с пара (CE1071A)

Парата, изпускана от системата за почистване с пара, ще се пропие в повърхността на вътрешността на фурната. След като използвате функцията за почистване с пара, можете лесно да почистите вътрешността на фурната.

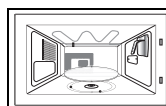
- ✎ Използвайте тази функция само след като фурната се е охладила напълно. (Стайна температура)
- ✎ Използвайте само нормална вода, а не дестилирана.
- ✎ Ще бъде по-добре, ако изпълните функция обезмирисяване след използването на почистване с пара.
- ✎ Ако вратата се отвори по време на тази операция, ще се покаже "E - 47".
(Водата във фурната ще бъде много гореща поради функцията почистване с пара.)



1. Отворете вратата.

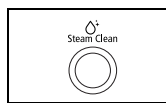


2. Напълнете с вода, като спазвате водещата линия вътре в купата за вода.
(Линията е на около 30 мл.)

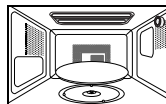


3. Закачете купата за вода от дясната страна на фурната

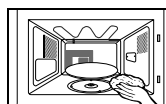
4. Затворете вратата.



5. Натиснете бутона **Почистване с пара** (💧 Steam Clean).
(Крушката не работи по време на почистването с пара.)



6. Отворете вратата.



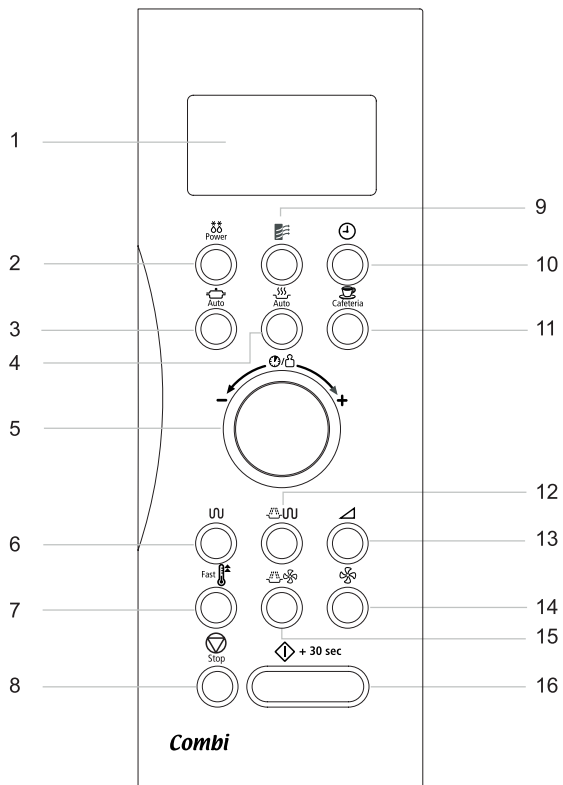
7. Почистете вътрешността на фурната със суха кърпа за съдове.
Извадете въртящата се поставка и почистете под поставката само с кухненска хартия.

Внимание!

- Купата за вода може да се използва само в режим **"Почистване с пара"**.
- Когато готвите храни без течност, изваждайте купата за вода, защото тя ще се повреди и ще предизвика пожар в микровълновата фурна.

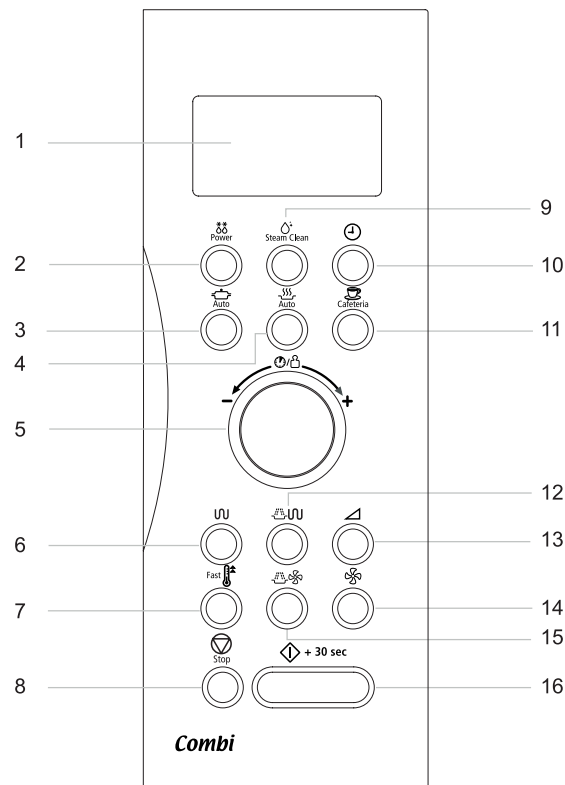
Командно табло

Модел: CE1071

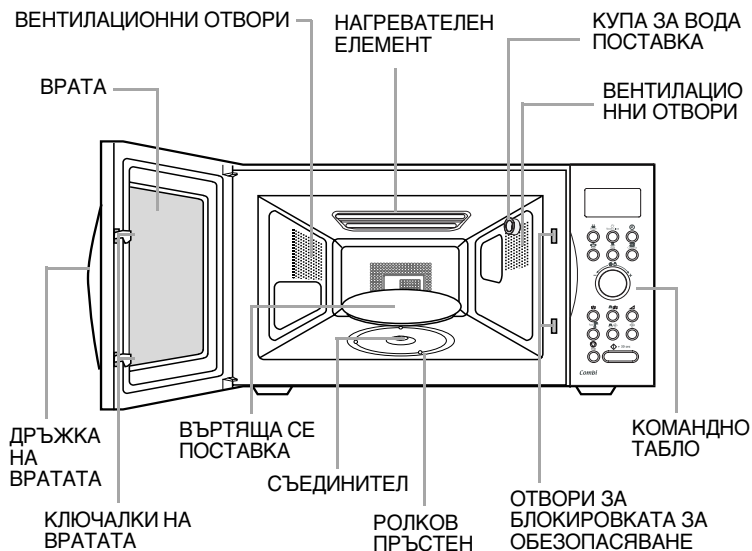


1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ
4. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
5. КРЪГОВ СЕЛЕКТОР (време на готвене, тегло и размер на порцията)
6. БУТОН ЗА ГРИЛА
7. БУТОН ЗА ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ
8. БУТОН СПИРАНЕ/ОТКАЗ
9. БУТОН ОБЕЗМИРИСЯВАНЕ
10. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
11. БУТОН ЗА ГОТВЕНЕ "БЮФЕТ"
12. БУТОН МИКРОВЪЛНИ+ГРИЛ
13. БУТОН МИКРОВЪЛНИ
14. БУТОН КОНВЕКЦИЯ
15. БУТОН МИКРОВЪЛНИ+КОНВЕКЦИЯ
16. БУТОН СТАРТ / +30S

Модел: CE1071A

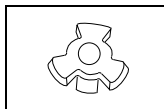


1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ
4. БУТОН ЗА ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
5. КРЪГОВ СЕЛЕКТОР (време на готвене, тегло и размер на порцията)
6. БУТОН ЗА ГРИЛА
7. БУТОН ЗА ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ
8. БУТОН СПИРАНЕ/ОТКАЗ
9. БУТОН ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА
10. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
11. БУТОН ЗА ГОТВЕНЕ "БЮФЕТ"
12. БУТОН МИКРОВЪЛНИ+ГРИЛ
13. БУТОН МИКРОВЪЛНИ
14. БУТОН КОНВЕКЦИЯ
15. БУТОН МИКРОВЪЛНИ+КОНВЕКЦИЯ
16. БУТОН СТАРТ / +30S

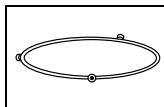


Принадлежности

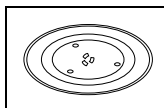
В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.



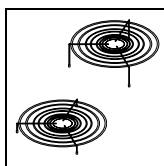
1. **Съединител**, който трябва да се постави правилно над вала на мотора в основата на фурната.
Намена: Съединителят върти въртящата се поставка.



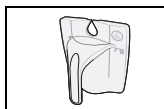
2. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.
Намена: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



3. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.
Намена: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



4. **Метални скари** (висока скара, ниска скара) за поставяне върху въртящата се поставка.
Намена: Металните скари може да се използват за готвене на две ястия едновременно. Едното, малко ястие може да се постави върху въртящата се поставка, а другото – върху скарата. **Металните скари може да се използват с грил, конвекция и комбинирано готвене.**



5. **Купа за чиста вода**, за поставяне в дясната страна на фурната. (само за CE1071A)
Намена: Купата с вода може да се използва за почистване.

Как се използва тази книжка с инструкции

Благодарим ви за закупуването на микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат много ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети

На обратната страна на корицата ще намерите указател за бързи справки, който обяснява три основни готварски операции:

- Готвене (режим микровълни)
- Размразяване
- Добавяне на 30 секунди, ако ястието не е достатъчно сготвено или изисква допълнително претопляне

В края на брошурата ще намерите илюстрации на фурната и още по-важно – командното табло, така че да намирате бутоните по-лесно.

В илюстрациите в процедурите "стъпка по стъпка" се използват четири различни символа.



Важно



Забележка

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Неспазването на следващите предпазни мерки по безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

- При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена врата, да се пипа в блокировките по безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.
- Не поставяйте каквото и да било предмет между вратата на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратата и уплътнителните повърхности на врата чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажен тампон и след това с мек сух тампон.
- Не работете с фурната, ако е повредена, докато не се ремонтира от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратата на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:
 - (1) Вратата (огъната)
 - (2) Пантите на вратата (счупени или разхлабени)
 - (3) Уплътненията и уплътнителните повърхности на вратата
- Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Мерки по безопасност

ВАЖНИ МЕРКИ ПО БЕЗОПАСНОСТ.

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Преди готвене на храни или течности във вашата микровълнова фурна проверете дали се спазват следните мерки по безопасност.

- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни;
НЕ използвайте каквито и да било метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни кантове, шишове, вилици и т. н.
Сваляйте усуканите телени връзки от хартиените или пластмасовите пликосе.
Причина: Може да се появи електрическа дъга или искрене, което да повреди фурната.
- При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване;
Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове
- Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци;
- Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда. За да се предотврати такова положение **ВИНАГИ** оставайте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, така че температурата да може да се изравни. Разбърквайте по време на заграване, ако се налага, и **ВИНАГИ** разбърквайте след заграване.
В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ:
 - * Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
 - * Покрийте с чиста, суха превръзка.
 - * Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.
- НИКОГА НЕ** пълнете съда догоре и избирайте съд, който да е по-широк в горния си край отколкото в основата си, за да избегнете изкипяване на течността. Бутилките с тесни гърла също могат да се пръснат, ако се прегреят. **НИКОГА НЕ** претопляйте бебешко шишенце с биберон на него, тъй като бутилката може да се пръсне, ако се прегрее.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване;
- Не претопляйте също така и херметично затворени или вакуумно уплътнени бутилки, буркани, съдове, ядки с черупки, домати и т. н.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна;
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация;
- НЕ** покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната може да прегрее и да се изключи сама. Тя ще остане в неработно състояние, докато не се охлади достатъчно.
- ВИНАГИ** използвайте кухненски ръкавици при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.
- НЕ** докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Мерки по безопасност (продължение)

- Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете настрани от нагreti повърхности.
- Не работете с този уред, ако е с повреден захранващ кабел или щепсел.
- Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратата.
- **Причина:** Изпусканите горещ въздух или пара могат да причинят изгаряне.
- Може да забележите звук на щракане по време на работа (особено когато фурната размразява).
- **Причина:** Звукът е нормален, когато се сменя изходната електрическа мощност.
- **НЕ** работете с празна микровълнова фурна. Захранването се прекъсва автоматично за безопасност. Можете да работите нормално след престой от над 30 минути. Най-добре е да се оставя чаша с вода във вътрешността на фурната през цялото време. Водата ще абсорбира микровълновата енергия, ако фурната се пусне по невнимание.

ВАЖНО

- Не позволявайте **НИКОГА** на малки деца да използват или да си играят с микровълновата фурна. Нито пък да се оставят без надзор близо до работеща микровълнова фурна. Елементи от интерес за децата не трябва да се съхраняват или крият точно над фурната.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Трябва да се наблюдават децата, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- **НЕ** използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото. (Ако е предвидено.)

ВНИМАНИЕ:

Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не се ремонтира от компетентно лице.

ВНИМАНИЕ:

Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ВНИМАНИЕ:

Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

ВНИМАНИЕ:

Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ВНИМАНИЕ:

Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

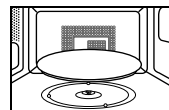
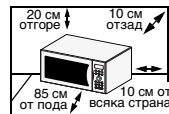
ВНИМАНИЕ:

Откритите части могат да се нагряват по време на работа. Пазете малките деца настрани.

- Микровълновата фурна не трябва да се поставя в шкаф.

Монтаж на вашата микровълнова фурна

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.



1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см пространство отзад и от страни на фурната и 20 см отгоре над фурната.
2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.
3. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.



Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален кабел или сглобка, които могат да се получат от производителя или неговия сервизен агент. За вашата лична безопасност вкарвайте щепсела на кабела в 3-щифтов занулен контакт за 230 волта, 50 Hz, променлив ток. Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.



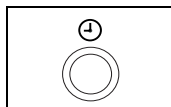
Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставения с фурната захранващ кабел. Избършете вътрешността и уплътнението на вратата с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

Задаване на времето

Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Времето може да се показва или в 12-часов, или в 24-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на храненето

✖ Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно или зимно часово време.



1. За показване на времето След това натиснете бутона

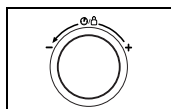
В... на часовника...

12-часов формат

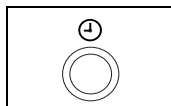
Веднъж

24-часов формат

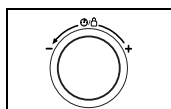
Два пъти



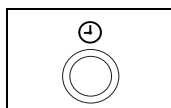
2. Завъртете **кръговия селектор**, за да настроите часовете.



3. Натиснете бутона **Часовник**.



4. Завъртете **кръговия селектор**, за да настроите минутите.



5. Когато се покаже точното време, натиснете бутона **Часовник**, за да пуснете часовника.

Резултат: Времето се показва винаги, когато не използвате микровълновата фурна.

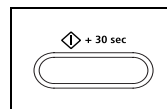
Проверка дали вашата фурна работи правилно



Следващата проста процедура ви дава възможност да проверите дали работи вашата фурна правилно през цялото време. Ако се съмнявате, вижте раздела, озаглавен "Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем" на страницата.



Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенен контакт. Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното (100% - 900 W), е необходимо по-дълго време на водата да заври.

Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката от дясната страна на вратата. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. Затворете вратата.



Натиснете бутона **Старт** () и задайте времето на 4 или 5 минути с натискане на бутона **Старт** () съответния брой пъти.

Резултат: Фурната нагрява водата 4 или 5 минути. След това водата трябва да ври.

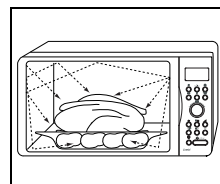
Как работи една микровълнова фурна

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване
- Претопляне
- Готвене

Принцип на готвене



1. Създаваните от магнетрона микровълни се отразяват в кухнята и се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 2,5 см. След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.
3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:
 - Количество и плътност
 - Съдържание на вода
 - Начална температура (от хладилник или не)



Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра
- Една и съща температура в цялата храна

Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем

Запознаването с един нов уред винаги изисква известно време. Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения. Те може да ви спестят времето и неудобството на ненужно обаждане в сервиза.

- ◆ Следните явления са нормални:
 - Конденз във вътрешността на фурната
 - Въздушен поток около вратата и външния корпус
 - Отражение на светлината около вратата и външния корпус
 - Излизаща пара от около вратата или вентилационните отвори.
- ◆ Храната изобщо не е сготвена
 - Правилно ли сте настроили таймера и натиснали ли сте бутона **Старт** (◆)?
 - Затворена ли е вратата?
 - Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?
- ◆ Храната е или препечена, или недопечена
 - Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
 - Правилно ли е избрано нивото на мощност?
- ◆ Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга)
 - На сте ли използвали чиния с метални кантове?
 - Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
 - Близко ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?
- ◆ Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори
 - Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално.
 - * Решение: Инсталирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
 - Ако се открие смущение от микропроцесора на фурната, дисплеят може да се нулира.
 - * Решение: Изключете щепсела от контакта и отново го включете. Свърете времето.
- ◆ Показва се съобщение "E - 24"
 - Съобщението "E - 24" автоматично се активира преди прегряване на микровълновата фурна. В случай, че се активира съобщението "E - 24", натиснете бутона "Спиране/отказ", за да използвате режима на инициализация.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен сервиз за обслужване на клиенти на Samsung.

Посочете следната информация:

- **Номер на модел и сериен номер, обикновено означени на гърба на фурната**
- **Данни за гаранцията**
- **Ясно описание на проблема**

След това се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

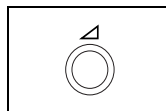
Готвене / Претопляне

Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна.



ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.

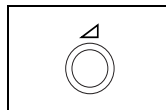
Отворете вратата. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата. Никога не включвайте фурната, когато е празна.



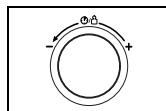
1. Натиснете бутона **Микровълни** (▲).

Резултат: Показват се следните индикатори:

(режим микровълни)

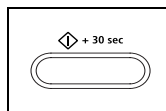


2. Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Микровълни** (▲) отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността. Вижте таблицата за нивата на мощност за други подробности.



3. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**.

Резултат: Показва се времето за готвене.



4. Натиснете бутона **Старт** (◆).

Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти. Готвенето започва, а когато завърши:

- ◆ Фурната издава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.



Ако желаете да разберете текущото ниво на мощност на фурната, натиснете веднъж бутона **Микровълни** (▲). Ако желаете да промените нивото на мощност по време на готвенето, натиснете бутона **Микровълни** (▲) два или повече пъти, за да изберете желаното ниво на мощност.

Бърз старт:



Ако желаете да загреете ястие за кратко време при максимална мощност (900 W), можете просто да натиснете бутона **Старт** (◆) по веднъж за всеки 30 секунди време за готвене. Фурната се включва веднага.

Нива на мощност и промяна на времената

Функцията за ниво на мощност ви позволява да пригответе количеството отделна енергия и по този начин – времето, необходимо за готвене или претопляне на вашата храна, в съответствие с типа и количеството. Можете да избирате измежду шест нива на мощност.

Ниво на мощност	Процент	Мощност
ВИСОКО	100%	900 W
СРЕДНО ВИСОКО	67%	600 W
СРЕДНО	50%	450 W
СРЕДНО НИСКО	33%	300 W
РАЗМРАЗЯВАНЕ	20%	180 W
НИСКО	11%	100 W


Времената за готвене, дадени в рецептите в тази книжка, отговаря на конкретното посочено ниво на мощност.

Ако изберете...	Времето за готвене трябва да бъде...
По-високо ниво на мощност	Понижено
По-ниско ниво на мощност	Повишено

Спиране на готвенето

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да:

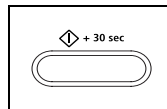
- Проверите храната
- Обърнете храната или да я разбъркате
- Да я оставите да престои


За да спрете готвенето...	Направете следното...
Временно	Отворете вратата. Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата отново и натиснете бутона Старт ().
Напълно	Натиснете бутона Стоп Резултат: Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете бутона Стоп отново.


Настройка на времето за готвене

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **+30s** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.


- Проверете как се движи готвенето по всяко време, като просто отворите вратата
- Увеличете оставащото време за готвене



Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **Старт** () по веднъж за всеки 30 секунди, които желаете да се добавят.

- Например: За да добавите три минути, натиснете бутона **Старт** () шест пъти.

Използване на функцията автоматично готвене

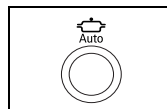
Петте функции на автоматично готвене () включват предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.

Можете да настроите размера на порциите, като завъртите кръговия селектор.

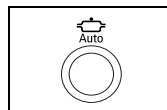



Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

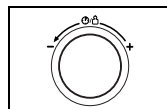
Отворете вратата. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.



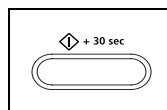
1. Натиснете бутона **Автоматично готвене** ().




2. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Автоматично готвене** (). Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки.



3. Изберете размера на порцията, като завъртите **кръговия селектор**.



4. Натиснете бутона **Старт** ().
Резултат: Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка.
◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.

Използване на функцията автоматично готвене (продължение)


В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично готвене, количества, времена за престой и съответни препоръки. Програмите 1 и 2 работят само с микровълнова енергия.

Програми 3 и 4 работят с комбинирано готвене на микровълни и грил.

Програма 5 работи с комбинирано готвене на микровълни и конвекция.

Код	Храна	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
1.	Пресни зеленчуци	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр. 600-650 гр. 700-750 гр.	2-3 мин.	Претеглете зеленчуците след измиване, почистване и нарязване на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 200-250 гр., добавете 45 мл (3 супени лъжици) за 300-450 гр. и 60-75 мл (4-5 супени лъжици) за 500-750 гр. Разбъркайте след готвенето. Когато готвите по-големи количества, разбъркайте веднъж по време на готвенето.
2.	Белени картофи	300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр. 600-650 гр. 700-750 гр.	2-3 мин.	Претеглете картофите след обелване, измиване и нарязване на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45 мл (3 супени лъжици) вода, когато готвите 300-450 гр., добавете 60 мл (4 супени лъжици), когато готвите 500-750 гр.
3.	Печена риба	200-300 гр. (1 бр.) 400-500 гр. (1-2 бр.) 600-700 гр. (2 бр.)	3 мин.	Намажете кожата на цялата риба с олио и добавете подправки. Наредете рибите една до друга (глава към опашка) върху високата метална скара. Обърнете ги, когато фурната издаде звуков сигнал.
4.	Парчета пиле	200-300 гр. (1 бр.) 400-500 гр. (2 бр.) 600-700 гр. (3 бр.)	2-3 мин.	Намажете парчетата пиле с олио и ги овкусете с черен пипер, сол и червен пипер. Поставете ги в кръг на високата скара с кожата надолу. Обърнете ги, когато фурната издаде звуков сигнал.
5.	Говеждо печено / агнешко печено	900-1000 гр. 1200-1300 гр. 1400-1500 гр.	10-15 мин.	Намажете говеждото/агнешкото с олио и подправки (само черен пипер, сол трябва да се добави след печенето). Поставете ги на ниската скара с тлъстата страна надолу. Обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. След печене и по времето на престой месото трябва да се обвие в алуминиево фолио.

Използване на функцията за автоматично претопляне

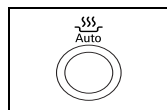
Четири функции на автоматично претопляне () включват четири предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.

Можете да настроите размера на порциите, като завъртите кръговия селектор.

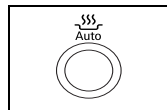



Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

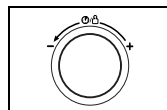
Отворете вратата. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.



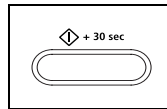
1. Натиснете бутона **Автоматично претопляне** ().



2. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Автоматично претопляне** (). Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки.



3. Изберете размера на порцията, като завъртите **кръговия селектор**.



4. Натиснете бутона **Старт** ().

Резултат: Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка.

◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.


Използване на функцията автоматично претопляне (продължение)

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично претопляне и готвене, количества, времена за престой и съответни препоръки. Програмите 1 и 2 работят само с микровълнова енергия.

Програми 3 и 4 работят с комбинирано готвене на микровълни и конвекция.

Код	Храна	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
1.	Готови ястия (охладени)	300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр.	3 мин.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
2.	Супа/сос (охладени)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2 - 3 мин.	Налейте в дълбока керамична супена чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Разбъркайте супата при издаване на звук от фурната (фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата). Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой.
3.	Замразена пица	300-400 гр. 450-550 гр. 600-700 гр.	-	Поставете една замразена пица (-18 °C) на високата скара, поставете две замразени пици на ниската и високата скара.
4.	Замразени хлебчета	100-150 гр. 200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	3 - 5 мин.	Поставете 2 до 6 замразени хлебчета (-18°C), в кръг върху ниската скара. Поставете 8 замразени хлебчета по равно върху ниската и високата скара. Програмата е подходяща за малки замразени сладкарски изделия, като хлебчета, италиански хляб и малки багети.

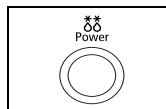
Използване на функцията ускорено размразяване

Функцията за ускорено размразяване () ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба, хляб, кейк и плодове. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

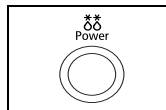



Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

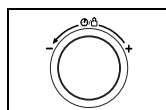
Отворете вратата. Поставете замразената храна в керамичен съд в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.



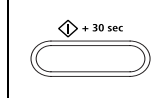
1. Натиснете бутона **Ускорено замразяване** () .




2. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено замразяване** () . Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки.

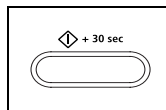



3. Изберете теглото на храната, като въртите **кръговия селектор**.



4. Натиснете бутона **Старт** () .
Резултат:

- ◆ Размразяването започва.
- ◆ Фурната издава сигнал по време на размразяването, за да ви напомни да обрнете храната.



5. Натиснете бутона **Старт** () отново, за да завършите размразяването.
Резултат: Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.



Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция за микровълни с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. Вж. раздела, озаглавен "Размразяване", на стр. 23 за повече подробности.

Използване на функцията ускорено размразяване (продължение)

В следващата таблица са дадени различните програми за ускорено размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки.

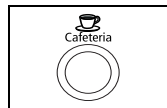
Поставяйте месо, птици, риба върху плоска стъклена чиния или керамична чиния, а хляб и кейк нареждайте върху кухненска хартия.

Код	Храна	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
1.	Месо	200-2000 гр.	20-90 мин.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо.
2.	Птици	200-2000 гр.	20-90 мин.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле.
3.	Риба	200-2000 гр.	20-60 мин.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета.
4.	Хляб/кейк	125-1000 гр.	10-60 мин.	Поставете хляба хоризонтално върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кейк с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж.
5.	Плодове	100-600 гр.	5-20 мин.	Подредете равномерно плодовете на плоска стъклена чиния. Тази програма е подходяща за всички видове плодове.

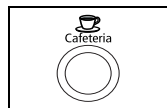
Използване на функцията "бюфет"

При функцията "бюфет" (☼) времето за готвене се задава автоматично.

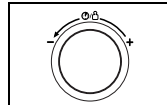
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.



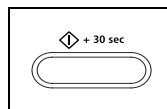
1. Натиснете бутона **Бюфет** (☼).



2. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Бюфет** (☼). Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки.



3. Изберете темплото на храната, като въртите **кръговия селектор**.



4. Натиснете бутона **Старт** (◊).

Резултат: Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка.

◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.

Настройки за "бюфет"

В следващата таблица са дадени автоматичните програми за претопляне на напитки и размразяване и затопляне на замразени торти.

Тя съдържа количествата, времената на престой и съответните препоръки.

Програма едно използва режим "само микровълни".

Програма 2 използва режим на комбинирано готвене на микровълни и конвекция.

Код	Храна	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
1.	Напитки (Кафе, мляко, чай, вода) (стайна температура)	150 мл (1 чаша) 300 мл (2 чаши) 450 мл (3 чаши) 600 мл (4 чаши)	1-2 мин.	Налейте течността в керамични чаши и претопляйте непокрити. Поставете една чаша в центъра, 2 чаши противоположно една на друга, 3 или 4 чаши в кръг. Оставете ги да престоят в микровълновата фурна. Разбъркайте напитките преди и след времето за престой. Внимавайте при изваждането на чашите (вж. инструкциите за безопасност при течности).
2.	Замразена торта	200-300 гр. 400-500 гр. 600-700 гр. 800-900 гр. 1000-1100 гр. 1200-1300 гр.	5-25 мин.	Поставяйте замразената торта в средата, а отделни парчета в кръг върху ниската скара. Поставете скарата в центъра на фурната върху въртящата се поставка. С помощта на конвекцията тортата може да се затопли и да стане отново хрупкава. Тази програма е подходяща за торта (кръгла) и парчета торта, например плодова торта със пясъчна глазура, щрудел или торта с макова заливка. Не е подходяща за торта с пълнеж от крем и с шоколадова глазура.

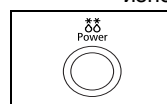
Многоетапно готвене


Вашата микровълнова фурна може да се програмира за готвене на храна на етапи - до три етапа (режимите конвекция, микровълни+конвекция и бързо претопляне не могат да се използват в многоетапното готвене). Например: Желаете ускорено размразяване на храна и готвене, без да трябва да изключавате настройките на фурната след всеки етап. Така можете да размразите и сготвите пиле от 1,8 кг на три етапа:

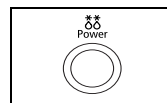
- Размразяване
- Микровълново готвене в продължение на 30 минути
- Грил в продължение на 15 минути




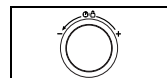
Размразяването трябва да е първият етап. Комбинирано готвене и грил могат да се използват само веднъж по време на останалите два етапа, но микровълни могат да се използват два пъти (на две различни нива на мощност).



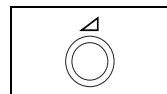
1. Натиснете бутона **Ускорено замразяване** ().



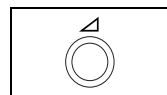
2. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено замразяване** ().




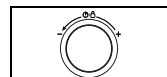
3. Задайте теглото, като **въртите кръговия селектор** съответния брой пъти (1800 гр. в примера)



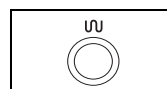
4. Натиснете бутона **Микровълни** ().



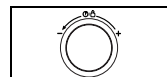
5. Задайте микровълновото ниво на мощност, като натиснете бутона **Микровълни** () отново, докато не изберете съответното ниво на мощността. (450 W в примера).



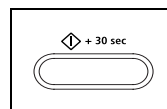
6. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**. (30 минути в примера).




7. Натиснете бутона **Грил** ().



8. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**. (15 минути в примера).



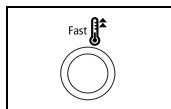
9. Натиснете бутона **Старт** ().
Резултат: Готвенето започва:
◆ Когато готвенето завърши, фурната подава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звуков сигнал по веднъж на всяка минута.

Бързо предварително загряване на фурната

За готвене с конвекция се препоръчва да загреете предварително фурната до необходимата температура, преди да поставите храната във фурната.

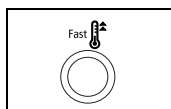
Когато фурната достигне исканата температура, тя се поддържа за приблизително 10 минути; след това се изключва автоматично.


Проверете дали нагревателният елемент е в правилното положение за типа готвене, който искате.

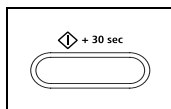


1. Натиснете бутона **Бързо затопляне** (Fast ) .

Резултат: Показват се следните индикатори:
250°C (температура)



2. Натиснете бутона **Бързо претопляне** (Fast ) един или повече пъти, за да зададете температурата.



3. Натиснете бутона **Старт** () .

Резултат: Фурната се загрява до исканата температура.

- ◆ Времената, показвани на дисплея, са 8 секунди за избрания режим на готвене и 2 секунди за зададената температура, поред.

Пример: в режим на бързо загряване при 200°C



(показва се за 8 секунди)



(показва се за 2 секунди)


- ◆ След достигането на зададената температура, фурната издава 6 пъти звук и температурата се поддържа в продължение на 10 минути.

- ◆ След 10 минути фурната издава 4 пъти звук и работата спира.



В случай, че вътрешната температура е достигнала зададената температура, фурната издава сигнал 6 пъти, когато температурата е достигната, и зададената температура се поддържа в продължение на 10 минути.



Ако желаете да разберете текущата температура вътре във фурната, натиснете веднъж бутона **Бързо претопляне** (Fast ) .

Готвене чрез конвекция

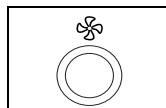
Режимът конвекция ви позволява да готвите храна по същия начин, както с традиционна фурна. Режимът микровълни не се използва. Можете да зададете температура, според необходимото, в диапазон от 40 °C до 250 °C, на осем зададени нива. Максималното време за готвене е 60 минути.




Ако желаете бързо предварително загряване на фурната, вж. стр. 14.

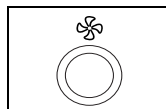
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.
- Можете да постигнете по-добро сготвяне и запичане, ако използвате ниската скара.


Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение и дали въртящата се поставка е на място. Отворете вратата и поставете съда върху ниската скара и поставен върху въртящата се поставка.

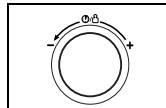


1. Натиснете бутона **Конвекция** () .

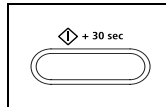
Резултат: Показват се следните индикатори:
 (режим конвекция)
250 °C (температура)



2. Натиснете бутона **Конвекция** () един или повече пъти, за да зададете температурата.
(Температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**.



4. Натиснете бутона **Старт** () .

Резултат: Готвенето започва:

- ◆ Времената, показвани на дисплея, са 8 секунди за избраното време на готвене и 2 секунди за зададената температура, поред.
Пример: 30 минути време за готвене при 200°C




(показва се за 8 секунди)



(показва се за 2 секунди)

- ◆ Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

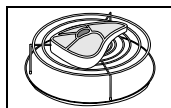


Ако желаете да разберете текущата температура вътре във фурната, натиснете веднъж бутона **Бързо претопляне** (Fast ) .

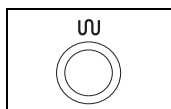
Печене на грил

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.
- Можете да постигнете по-добро сготвяне и опичане, ако използвате високата скара.

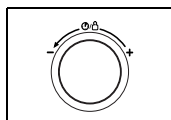


1. Отворете вратата и поставете храната на скарата.



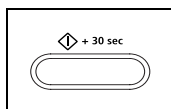
2. Натиснете бутона **Грил** (U).

Резултат: Показват се следните индикатори:
U (режим грил)



3. Задайте времето за грил, като въртите **кръговия селектор**.

- Не може да се задава температурата на грила.
- Максималното време за грил е 60 минути.

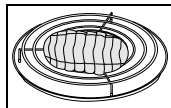


4. Натиснете бутона **Старт** (◇).

Резултат: Печенето на грил започва.

- ◆ Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

Избор на принадлежности



Традиционното готвене на конвекция изисква готварски съдове. Трябва обаче да използвате само готварски съдове, които бихте използвали в нормалната си фурна.

Съдовете, подходящи за микровълнова фурна, не са подходящи за готвене на конвекция; не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (микровълни и грил или конвекция), използвайте само безопасни и за микровълнова, и за обикновена фурна съдове. Металните готварски съдове или прибори могат да повредят вашата фурна.



За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 18.

Комбиниране на микровълни и грил

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.



ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклениите или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

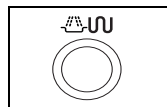
ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

Можете да подобрите сготвянето и опичането, ако използвате високата скара.

Отворете вратата. Поставете храната на скарата, която най-добре подхожда на типа храна, която ще се готви.

Поставете чинията върху въртящата се поставка.

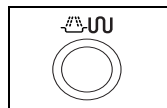
Затворете вратата.



1. Натиснете бутона **Микровълни + грил** (U with a dot).

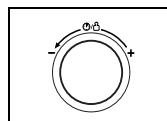
Резултат: Показват се следните индикатори:

U with a dot (комбиниран режим микровълни и грил)
600 W (изходна мощност)



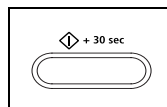
2. Изберете подходящото ниво на мощност, като натискате бутона **Микровълни + грил** (U with a dot), докато не се покаже съответното ниво на мощността (300-600 W).

- Не може да се задава температурата на грила.



3. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**.

- Максималното време за готвене е 60 минути.



4. Натиснете бутона **Старт** (◇).

Резултат:

- ◆ Започва комбинираното готвене.
- ◆ Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

Комбиниране на микровълни и конвекция

BG

Комбинираното готвене използва нагряване едновременно с микровълнова енергия и конвекция. Не е необходимо предварително загряване, тъй като микровълновата енергия се отделя незабавно.

Много грани могат да бъдат готвени на комбиниран режим, и по-специално:

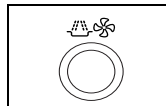
- Печено месо и птици
- Пай и кейк
- Ястия с яйца и сирене

ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.


Можете да постигнете по-добро сготвяне и запичане, ако използвате ниската скара.

Отворете вратата. Поставете храната на въртящата се поставка или на ниската скара, който в такъв случай трябва да се постави на въртящата се поставка. Затворете вратата. Нагревателният елемент трябва да е в хоризонтално положение.

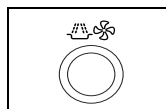



1. Натиснете бутона **Микровълни + конвекция** ().

Резултат: Показват се следните индикатори:

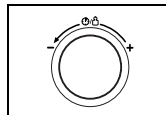
 (комбиниран режим микровълни и конвекция)

600 W (изходна мощност): Превключва на следния температурен режим след 2 минути)
250°C (температура)



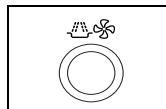
2. Изберете температурата, като натиснете бутона **Микровълни + конвекция** ().


(Температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)

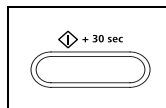


3. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**.

- Максималното време за готвене е 60 минути.



4. Задайте подходящото ниво на мощност, като натискате бутона **Микровълни + конвекция** (), докато не се покаже съответното ниво на мощността (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Натиснете бутона **Старт** ().

Резултат:


- ◆ Започва комбинираното готвене.
- ◆ Фурната се нагрява до необходимата температура и след това продължава микровълновото готвене, докато завърши времето за готвене.
- ◆ Времената, показвани на дисплея, са 8 секунди за избраното време на готвене и 2 секунди за зададената температура, поред.
Пример: 30 минути време за готвене при 200°C



(показва се за 8 секунди) (показва се за 2 секунди)

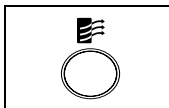
- ◆ Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "0" мига четири пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.



Ако желаете да разберете текущата температура вътре във фурната, натиснете веднъж бутона **Бързо** ().

Използване на функцията обезмирисяване (CE1071)

Използвайте тази функция след готвене на храна със силна миризма или когато вътре във фурната има много дим. Първо почистете фурната отвътре.



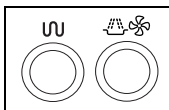
Натиснете бутона **Обезмирисяване**, след като завършите почистването. Ще чуете четири звукови сигнала.



- ☒ Времето на обезмирисяване е зададено на 5 минути.
- ☒ Можете и да задавате времето на **Обезмирисяване**, като натискате бутона +30s.
- ☒ Максималното време за обезмирисяване е 60 минути.

Заклучване за безопасност на вашата микровълнова фурна

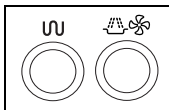
Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заклучена", така че децата или друг непознат с нея да не може да я включват случайно.



Фурната може да се заключва по всяко време.



1. Натиснете бутоните **Грил** () и **Микровълни + конвекция** () едновременно (за около три секунди).
Резултат:

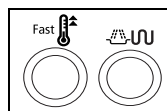
- ◆ Фурната се заключва.
- ◆ Показва се следната индикация: "L".





2. За да отключите фурната, натиснете бутоните **Грил** () и **Микровълни + конвекция** () едновременно отново (за около три секунди).
Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

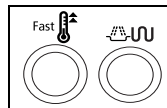
Изключване на звуковия сигнал



Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.



1. Натиснете бутоните **Бързо подгряване** () and **Микровълни + грил** () едновременно (за около една секунда).

Резултат: Фурната не издава звуков сигнал при края на функция.



2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете **Бързо подгряване** () и **Микровълни + грил** () едновременно отново (за около една секунда).

Резултат: Фурната работи нормално.

Указател за готварски съдове

BG

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓ X	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена. Могат да се запалят.
• Хартини пликосе или вестници	X	
• Рециклирана хартия или метални изрезки	X	Може да причини образуване на дъга.
Съклени съдове		
• Съдове за сервиране	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини съклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото съкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване. Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
• Съклени буркани	✓	

Метални

- Чинии X
- Закопчалки на пликосе за фризер X

Могат да причинят образуване на дъги или пожар.

Хартини

- Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия ✓
- Рециклирана хартия X

За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага. Може да причини образуване на дъга.

Пластмасови

- Съдове ✓

Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса. Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара. Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.

- Прилепващ филм ✓

- Пликосе за фризер ✓ X

Восъчна или пергаментова хартия.

✓

Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ :Препоръчва се

✓X:Използвайте внимателно

X :Не е подходящо

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на плоча за готвене. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене.

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 гр.	600 W	5-6	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300 гр.	600 W	7-8	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 гр.	600 W	7,5-8,5	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/грах/царевица)	300 гр.	600 W	7-8	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	7,5-8,5	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.

Готварски указател (продължение)

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак.
След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Макаронени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз: (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	15-16 17,5-18,5	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	20-21 22-23	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода.
Смесен ориз: (ориз + див ориз)	250 гр.	900 W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 гр.	900 W	17-18	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250 гр.	900 W	10-11	5	Добавете 1000 мл студена вода.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарезете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (900 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 гр. 500 гр.	4,5-5 7-8	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 гр.	6-6,5	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 гр.	4,5-5	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 гр. 500 гр.	5-5,5 7,5-8,5	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарезете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 гр.	4-4,5	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250 гр.	3,5-4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр.	4-4,5	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 гр. 250 гр.	1,5-2 2,5-3	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250 гр.	5-5,5	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 гр.	4,5-5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 гр. 500 гр.	4-5 7-8	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 гр.	5,5-6	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните фурни и готварски плочи. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 900 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W. Вижте таблиците за упътване.

Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране. Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната. За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка.

Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно. Оставете храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно. Препоръчаното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставайте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ:

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне! Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбърквайте отново и проверете температурата. Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.

БЕБЕШКО МЛЯКО:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бибешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Готварски указател (продължение)

BG

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бebешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бebешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бebешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 300 мл (2 чаши) 450 мл (3 чаши) 600 мл (4 чаши)	900 W	1-1,5 2-2,5 3-3,5 3,5-4	1-2	Налейте в чашите и претопляйте непокрити: 1 чаша в центъра, 2 чаши противоположно една на друга, 3 чаши в кръг. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре.
Супа (охладена)	250 гр. 350 гр. 450 гр. 550 гр.	900 W	2,5-3 3-3,5 3,5-4 4,5-5	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния или дълбока керамична купа. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	4,5-5,5	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	3,5-4,5	3	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
Макаронени изделия с плънка и сос (охладени)	350 гр.	600 W	4-5	3	Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Готови ястия (охладени)	350 гр. 450 гр. 550 гр.	600 W	4,5-5,5 5,5-6,5 6,5-7,5	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.
Сирене фондю готово за сервиране (охладено)	400 гр.	600 W	6-7	1-2	Поставете готовото за сервиране сирене фондю в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Разбъркайте от време на време по време на и след претопляне. Разбъркайте добре преди сервиране.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се затоплят грижливо преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при затопляне.

Поставете замразената храна върху чиния без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дребнолите възможно най-бързо. Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загреват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване. Оставете рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре, а по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20°C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	250 гр. 500 гр.	6-7 10-12	15-30	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Свински пържоли	250 гр.	7-8		
Птици				
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	14-15	15-60	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цели пилета	1200 гр.	32-34		
Риба				
Рибно филе	200 гр.	6-7	10-25	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища на филетата и опашката на цялата риба в алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цели риби	400 гр.	11-13		
Плодове				
Безкостилкови плодове	300 гр.	6-7	5-10	Разпрострете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр.	1-1,5	5-20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Тостове/сандвичи	4 бр. 250 гр.	2,5-3 4-4,5		
Немски хляб (пшеничено + ръжено брашно)	500 гр.	7-9		

Готварски указател (продължение)

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратата е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгръването на грила в продължение на 4 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеустойчиви и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стегове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:

Винаги, когато се използва режим само с грил, помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи, докато вратата е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима: 600 W + грил, 450 W + грил и 300 W + грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил.

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеустойчиви. Не използвайте метални готварски съдове при комбиниран режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелат от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:

Винаги, когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил), храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица. Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 2-3 минути.

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	2-3	1-2	Поставете филийките една до друга върху високата скара.
Домати на грил	400 гр. (2 бр.)	300 W+ Грил	5-6	-	Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подрежете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.
Препечени филийки с домати и сирене	4 бр. (300 гр.)	300 W+ Грил	4,5-5,5	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.
Хавайски препечени филийки (шунка, ананас, резени сирене)	4 бр. (500 гр.)	300 W+ Грил	6-7	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печени картофи	500 гр.	600 W+ Грил	7-8	-	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху високата скара с отрязаната страна нагоре към грила.
Картофи / зеленчуци на фурна (охладени)	450 гр.	450 W+ Грил	8-10	-	Поставете пресните резени в малка чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху високата скара. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
Печени ябълки	2 ябълки (около 400 гр.)	300 W+ Грил	6,5-7,5	-	Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията на право върху ниската скара.
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	300 W+ Грил	9-10	7-8	Намажете парчетата пиле с олио и подправки. Положете ги в кръг върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил
Говежди пържоли (средно)	400 гр. (2 бр.)	Само грил	10-14	8-12	Намажете говеждите пържоли с олио. Положете ги в кръг върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Печена риба	400-500 гр.	300 W+ Грил	5-6	5,5-6,5	Намажете кожата на цялата риба с олио и добавете подправки. Наредете две риби една до друга (глава към опашка) върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.

КОНВЕКЦИЯ

Готвенето с конвекция е традиционният и добре познат начин на готвене на храна в традиционна фурна с горещ въздух.

Положението на нагревателния елемент и вентилатора е до задната стена, така че горещият въздух да може да циркулира.

Готварски съдове за готвене с конвекция:

Всички конвенционални съдове, подходящи за фурна, форми и листове за печене – всичко, което обикновено бихте използвали в традиционна фурна с конвекция – може да се използва.

Подходящи за готвене с конвекция храни:

Всички бисквити, отделни, курабийки, кифлички и кейкове трябва да се приготвят с този режим, а също и плодови торти, кремки и суфле.

МИКРОВЪЛНИ + КОНВЕКЦИЯ

Този режим съчетава микровълновата енергия с горещия въздух и затова намалява времето за готвене, като придава на храната кафява и хрупкава повърхност.

Готвенето с конвекция е традиционният и добре познат начин на готвене на храна във фурна с горещ въздух, който циркулира с помощта на вентилатор на задната стена.

Готварски съдове за готвене с микровълни + конвекция.

Трябва да са в състояние да пропускат микровълните. Трябва да са подходящи за фурна (например стъкло, керамика и порцелан без метални кантове); подобни на съдовете за готвене, описани при микровълни + грил.

Подходящи за готвене с микровълни + конвекция храни:

Всички видове месо и птици, а също и задушени ястия, пандишпанови и леки плодови торти, пай и пясъчни сладкиши, печени зеленчуци, курабийки и хляб.

Готварски указател (продължение)

BG

Указател за печене на конвекция за пресни и замразени храни

Загрейте конвекционната фурна с функцията автоматично загряване до желаната температура. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене с конвекция.

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
ПИЦА Замразена пица (готова)	300-400 гр.	600 W + 220°C	9-11	-	Поставете пицата върху високата скара. Оставете да престои 2-3 минути след печенето
МАКАРОНИ Замразена лазаня	400 гр.	450 W + 200°C	20-23	-	Поставете в чиния от огнеупорно стъкло с подходящ размер или оставете в оригиналната опаковка (погрижете се да е подходяща за загряване в микровълнова фурна и фурна). Поставете замразени макарони в съд върху ниската скара. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
МЕСО Говеждо печено/ агнешко печено (средно)	1200-1300 гр.	600W + 180°C	19-21	11-13	Намажете говеждото/ агнешкото с олио и го овкусете с черен пипер, сол и червен пипер. Поставете на ниската скара с тлъстата страна надолу. След готвене увиете в алуминиево фолио и оставете да престои 10-15 минути.
Печено пиле	1000-1100 гр.	450 W + 220°C	16-18	12-15	Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре върху ниската скара. Оставете да престои 5 минути.

Прясна храна	Порция	Мощност	1. Време за печене на страна (мин.)	2. Време за печене на страна (мин.)	Инструкции
ХЛЯБ Пресни хлебчета (прясно тесто)	4 бр. (200 гр.)	Само 200°C	12-14	-	Положете хлебчетата в кръг върху ниската скара. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате! Оставете да престоят 2-3 минути.
Чеснов хляб (охладен, готов)	200 гр. (1 бр.)	180 W + 220°C	8-9	-	Поставете охладената багета върху хартия за печене на ниската скара. След печене оставете да престои 2-3 минути.
КЕЙК Ябълков кейк (прясно тесто)	500 гр.	Само 200°C	35-40	-	Поставете прясното тесто върху черна кръгла тавичка за печене от черен метал (диаметър 18 см). Сложете нарязани ябълки отгоре. Поставете кейка върху ниската скара. Оставете да престои 5-10 минути след печенето.
Кифлички (прясно тесто)	12 x 30 гр. (350-400 гр.)	Само 220°C	35-40	-	Напълнете прясното тесто равномерно в хартиени формички а кифли. Поставете формичките върху ниската скара. Оставете да престои 5 минути след печенето.
Бисквити (прясно тесто)	100-150 гр.	Само 200°C	10-12	-	Загрейте фурната, включително кръглата метална тава за печене. Поставете бисквитите върху тавата. Поставете тавата върху ниската скара.
Замразена торта	1000 гр.	180 W + 180°C	18-20	-	Поставете замразената торта върху ниската скара. След размразяване и затопляне оставете да престои 15-20 минути.

Готварски указател (продължение)

СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагривайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 900 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 гр. кристализиран пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрита в купа от огнеупорно стъкло в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 900 W, докато глазурата / кремът станат прозрачни. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 900 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в малки бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя и разбъркайте добре. Използвайте подходящо оразмерена купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе покрит в продължение на 6,5 до 7,5 минути, като използвате 900 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!

Почистване на вашата микровълнова фурна

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- **Вътрешните и външните повърхности**
- **Вратата и уплътненията на вратата**
- **Въртящата се поставка и ролковите пръстени**



ВИНАГИ проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратата се затваря както трябва.



Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на уреда и да доведе до опасна ситуация.

1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплаквайте и подсушавайте.
2. Отстранявайте всякакви пръски и петна по вътрешните повърхности или по ролковия пръстен с тампон със сапунена вода. Изплаквайте и подсушавайте.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок върху въртящата се поставка и нагривайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.



НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни препарати или химически разтворители. Особено внимание обръщайте при почистване на уплътненията на вратичката, за да осигурите да няма частици:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратата да се затваря правилно



Почиствайте кухнята на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставайте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.



Инструкциите за готварски печки, плочи и фурни трябва да указват, че не може да се използва почистване с пара.

Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.

Фурната не трябва да се използва, ако вратата или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни.



НИКОГА не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт.
- Обърнете се към най-близкия сервизен център.



Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.

- **Причина:** Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

Bulgaria



Изхвърляйте правилно този продукт
(отпадъчно електрическо
и електронно оборудване)

Това обозначение на продукта или съпътстващите го материали означава, че той не бива да бъде изхвърлян заедно с другите битови отпадъци след края на полезния му живот. За да се предотврати възмозно увреждане на околната среда или човешки живот от неконтролното изхвърляне на отпадъци, моля, отделете такива продукти от другите видове отпадъци и го рециклирайте, демонстрирайки отговорно отношение към насърчаването на устойчива многократна употреба на материални ресурси.

При употреба за битови нужди трябва да се свържете с продавача на дребно, от когото сте закупили продукта или с местните власти за подробности относно това къде и как можете да предадете продукта за безопасно рециклиране.

При употреба за стопански нужди трябва да се свържете с доставчика си и да проверите реда и условията в договора за закупуване. Този продукт не трябва да се смесва с други отпадъци на работното място.

Технически данни

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz променлив ток
Консумация на ел. енергия	
Максимална мощност	2700 W
Микровълни	1400 W
Грил (нагревателен елемент)	1250 W
Конвекция (нагревателен елемент)	Макс. 2050 W
Изходна мощност	100 W / 900 W - 6 нива (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Размери (Ш x Д x В)	
Габаритни	517 x 485 x 310 мм
Кухина на фурната	352 x 348 x 235 мм
Вместимост	1,0 кубически фута
Тегло	
Нетно	Прибл. 18,5 кг

SAMSUNG
ELECTRONICS